

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Michel Rolland Clos de los Siete 2021
Vinícola	Clos de los Siete
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Franc.
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	11 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (1/3 novas; 1/3 de um ano; 1/3 de dois anos) e 30% em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts James Suckling 93 pts Tim Atkin 92 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Clos de los Siete foi idealizado por Michel Rolland. Atraído pelo potencial do Valle de Uco, ele encontrou, na década de 1990, uma área virgem de 850 hectares em Vista Flores. Por conta dessa gigantesca extensão de terras, o enólogo convidou amigos de Bordeaux para, juntos, explorarem o potencial de um terroir predestinado à obtenção de tintos de primeira categoria. Inicialmente foram 7 parceiros (por isso do nome Clos de los Siete), mas atualmente são 4: Bodega DiamAndes, da família Bonnie, Bodega Monteviejo, da família Parent, Cuvelier Los Andes, dos primos Cuvelier e a própria Bodega Rolland. O vinhedo é dividido em centenas de parcelas de castas como Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit verdot. A cada safra, cabe a Michel Rolland selecionar os lotes que darão origem ao vinho do Clos de Los Siete e idealizar as proporções do blend, que nunca são as mesmas. Via de regra, a Malbec é predominante, e as frações complementares são de variedades que tiveram excelente desempenho na respectiva colheita. São as pequenas variações anuais no corte de Rolland que instigam enófilos e a crítica especializada a acompanhar de perto a alquimia brilhante que o francês realiza em Mendoza. Nesta safra 2021, o Clos de Los Siete consiste em 55% de Malbec, 16% de Merlot, 15% de Cabernet Sauvignon, 9% de Syrah, 3% de Petit Verdot e 2% de Cabernet Franc. As uvas passaram por dupla triagem e todas as etapas da vinificação ocorreram pela gravidade. A maturação do corte levou 11 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (1/3 novas, 1/3 de um ano e 1/3 de dois anos) e 30% em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras frescas e maduras em primeiro plano (mirtilo, ameixa), escoltadas por um floral de violetas, tomilho e múltiplas especiarias, como o cravo, o anis, o cacau e a baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca mostra ser um exemplar de alto nível: é intenso, suculento, apresentando um ótimo corpo, taninos polidos e sabores que retratam fielmente a avaliação olfativa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

